

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ



Декан факультета технологии
и товароведения
Высоцкая Е.А.

«26» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине **Б1.Б.15 «Технохимический контроль на предприятиях отрасли»**

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
прикладной бакалавриат

квалификация выпускника бакалавр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

д.т.н., профессор Шеломова С.А.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 года № 199.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол № 9 от 10 июня 2019 г.).

Заведующий кафедрой _____  **Н.М. Дерканосова**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол № 10 от 18 июня 2019 г.).

Председатель методической комиссии _____  **А.А. Колобаева**

1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Предметом дисциплины является рассмотрение схем технохимического контроля производств продуктов животного происхождения, методы контроля качества сырья животного происхождения и продуктов его переработки с целью получения продукции, удовлетворяющей нормативной документации.

Цель изучения дисциплины – формирование теоретических и практических знаний о технохимическом контроле технологических процессов получения продуктов животного происхождения, методах анализа показателей качества сырья, полупродуктов и готовой продукции.

Задачи дисциплины – изучение организации технохимического контроля на перерабатывающих предприятиях; изучение правил отбора проб; изучение оборудования производственных лабораторий; изучение методов определения качества сырья, полупродуктов и готовой продукции.

Место дисциплины в структуре образовательной программы. Данная дисциплина относится к дисциплинам базовой части блока «Дисциплины».

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	знать: технологические параметры процессов производства; уметь: проводить анализы готовой продукции; иметь навыки и /или опыт деятельности: выявлять причины несоответствия качества готовой продукции нормативным документам.
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	знать: перечень нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил; уметь: анализировать требования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил; иметь навыки и /или опыт деятельности: использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	знать: метрологические требования к организации лабораторий, проведения инструментальных измерений в технохимическом контроле производства продуктов животного происхождения; уметь: соблюдать метрологические требования при измерениях; иметь навыки и /или опыт деятельности: применения метрологических принципов инструментальных измерений
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный кон-	знать: показатели качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции; уметь: проводить анализы сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, параметров технологи-

	троль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	ческих процессов и качества готовой продукции; - иметь навыки и /или опыт деятельности: работы с приборами и другим лабораторным оборудованием
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	знать: правила оформления нормативной и технической документации; уметь: проводить сбор материалов для оформления нормативной и технической документации; иметь навыки и /или опыт деятельности: оформления нормативной и технической документации
ПК-26	способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	знать: методы анализа, применяемые в технологическом процессе производства продуктов животного происхождения; уметь: осуществлять отбор проб, подготовку сырья, проводить анализ в ходе технологического процесса и при необходимости вносить соответствующие коррективы, анализировать качество готовой продукции; иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть методами анализа для установления качества сырья и готовых продуктов животного происхождения

3. Объем дисциплины и виды работ

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения
	всего зач.ед./час	объем часов	всего часов 8 семестр
		8 семестр	
Общая трудоёмкость дисциплины	5/180	180	180
Общая контактная работа	78,75	78,75	18,75
Общая самостоятельная работа (по учебному плану)	101,25	101,25	161,25
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч.	78,5	78,5	18,5
лекции	26	26	6
практические занятия	-	-	-
лабораторные работы	52	52	12
групповые консультации	0,5	0,5	0,5
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий	83,5	83,5	143,5
Контактная работа текущего контроля, в т.ч.	-	-	-
защита контрольной работы	-	-	-
защита расчетно-графической работы	-	-	-
Самостоятельная работа текущего контроля, в т.ч.	-	-	-
выполнение контрольной работы	-	-	-
Выполнение расчетно-графической работы	-	-	-

Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся (КТР), в т.ч.	0,25	0,25	0,25
курсовая работа	-	-	-
курсовой проект	-	-	-
зачет	-	-	-
экзамен	0,25	0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч.	17,75	17,75	17,75
выполнение курсового проекта	-	-	-
Выполнение курсовой работы	-	-	-
подготовка к зачету	-	-	-
подготовка к экзамену	17,75	17,75	17,75
Вид промежуточной аттестации	Экзамен	Экзамен	Экзамен

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план).

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	СР
очная форма обучения					
1	Технохимический контроль продуктов животного происхождения	12	-	16	53
2	Методы определения качественных показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции животного происхождения	14	-	36	30,5
заочная форма обучения					
1	Технохимический контроль продуктов животного происхождения	12	-	2	60
2	Методы определения качественных показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции животного происхождения	14	-	4	83,5

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины.

4.2.1 Технохимический контроль продуктов животного происхождения

Контроль качества сырья для производства. Правила приемки и методы отбора проб. Контроль процессов производства продуктов животного происхождения.

4.2.2 Методы определения качественных показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции животного происхождения

Методы контроля качества сырья для производства. Методы контроля качества полупродуктов. Методы контроля качества готовых продуктов животного происхождения.

4.3. Перечень тем лекций.

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
Раздел 1. Технохимический контроль продуктов животного происхождения			
1	Контроль качества сырья для производства.	4	0,5
2	Правила приемки и методы отбора проб.	2	0,5

3	Контроль процессов производства продуктов животного происхождения.	6	1
Итого по разделу 1		12	2
Раздел 2. Методы определения качественных показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции животного происхождения			
1	Методы контроля качества сырья для производства.	4	1
2	Методы контроля качества полупродуктов.	4	1
3	Методы контроля качества готовых продуктов животного происхождения.	6	2
Итого по разделу 2		14	4
Всего		26	6

4.4. Перечень тем практических занятий (семинаров).

Не предусмотрены.

4.5. Перечень тем лабораторных работ.

№ п/п	Тема лабораторной работы	Объем, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
Раздел 1. Технохимический контроль продуктов животного происхождения			
1	Технология пастеризованного молока	4	1
2	Технология кисломолочных напитков с гомоферментативным брожением	4	1
3	Технология кефира	4	1
4	Технология сметаны	4	1
Итого по разделу 1		16	4
Раздел 2. Методы определения качественных показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции животного происхождения			
1	Исследование влияния температуры пастеризации на использование составных частей молока и синергетические свойства сгустка при производстве творога	4	1
2	Определение степени зрелости сыра	4	1
3	Определение органолептических свойств молока, кислотности молока	4	1
4	Определение качества молочных консервов	4	1
5	Определение массовой доли сахарозы в молоке сгущенном	4	-
6	Определение массовой доли влаги в сгущенных молочных консервах	4	1
7	Определение жирности молочных продуктов	4	1
8	Органолептическая оценка внешнего вида банок мясных консервов, состояния внутренней поверхности банок мясных консервов, органолептических показателей содержимого банки мясных консервов	4	1
9	Определение массы нетто и соотношения составных частей мясных консервов	4	1
Итого по разделу 2		36	8
Всего		52	12

4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

4.6.1. Подготовка к учебным занятиям

При подготовке обучающихся к занятиям могут быть реализованы следующие формы работы:

- работа с лекционным материалом;
- закрепление знаний, полученных на лабораторных работах;
- проработка учебного материала по учебникам.

4.6.2. Перечень тем курсовых проектов.

Не предусмотрены.

4.6.3. Перечень тем рефератов, контрольных, расчетно-графических работ.

Не предусмотрены.

4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

№ п/ п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
Раздел 1. Технохимический контроль продуктов животного происхождения				
1	Организация технохимического контроля в молочной промышленности	Сарбатова Н. Ю. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки / Сарбатова Н.Ю., Сычева О.В., Скорбина Е.А., Черноусов П.И. - Москва: СтГАУ (Ставропольский государственный аграрный университет), 2007 [ЭИ] [ЭБС Лань] С. 13–25	15	15
2	Технохимический контроль молочных консервов	Сарбатова Н. Ю. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки / Сарбатова Н.Ю., Сычева О.В., Скорбина Е.А., Черноусов П.И. - Москва: СтГАУ (Ставропольский государственный аграрный университет), 2007 [ЭИ] [ЭБС Лань] С. 30–35	17	15
3	Технохимический контроль производства сыров	Сарбатова Н. Ю. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки / Сарбатова Н.Ю., Сычева О.В., Скорбина Е.А., Черноусов П.И. - Москва: СтГАУ (Ставропольский государственный аграрный университет), 2007 [ЭИ] [ЭБС Лань] С. 36–39	16	15
4	Организация технохимического контроля в мясной промышленности Технохимический контроль	Сарбатова Н. Ю. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки / Сарбатова Н.Ю., Сычева О.В., Скорбина Е.А., Черноусов П.И. - Москва: СтГАУ (Ставропольский государственный аграрный университет), 2007 [ЭИ] [ЭБС Лань]	15	15

№ п/ п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
		С. 46–52		
Итого по разделу 1			53	60
Раздел 2. Методы определения качественных показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции животного происхождения				
5	Технохимический контроль мяса при сдаче-приемке	Сарбатова Н. Ю. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки / Сарбатова Н.Ю., Сычева О.В., Скорбина Е.А., Черноусов П.И. - Москва: СтГАУ (Ставропольский государственный аграрный университет), 2007 [ЭИ] [ЭБС Лань] С. 53–63	15	40
6	Инструментальные методы исследования молока и молочных продуктов	Крусъ Г.Н. Методы исследования молока и молочных продуктов / Под общ.ред.А.М.Шалыгиной - М.: Колос, 2000 - С. 116–265	15,5	43,5
Итого по разделу 2			30,5	83,5
Всего			83,5	143,5

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы обучающихся.

Не предусмотрено.

4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч
1	Лабораторная работа	Определение органолептических свойств молока, кислотности молока	Дискуссия	2
3	Лабораторная работа	Исследование влияния температуры пастеризации на использование составных частей молока и синергетические свойства сгустка при производстве творога	Анализ конкретных ситуаций	2
4	Лабораторная работа	Определение степени зрелости сыра	Анализ конкретных ситуаций	2

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине (в виде отдельного документа).

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература.

6.1.1. Основная литература.

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы	Кол-во экз. в библиотеке
1	Сарбатова Н. Ю. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки / Сарбатова Н.Ю., Сычева О.В., Скорбина Е.А., Черноусов П.И. - Москва: СтГАУ (Ставропольский государственный аграрный университет), 2007 [ЭИ] [ЭБС Лань]	Электр. ресурс

6.1.2. Дополнительная литература.

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы	Кол-во экз. в библиотеке
1	Крусь Г.Н. Методы исследования молока и молочных продуктов / Под общ.ред.А.М.Шалыгиной - М.: Колос, 2000 - 368с.	Электр. ресурс

6.1.3. Методические издания.

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы	Кол-во экз. в библиотеке
1	Технохимический контроль на предприятиях отрасли [Электронный ресурс] : рабочая тетрадь для выполнения лабораторных работ для направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: С. А. Шеламова, Н. М. Дерканосова, О. А. Василенко] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 810 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— <URL:http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155648.pdf>.	Электр. ресурс

6.1.4. Периодические издания.

№ п/п	Перечень периодических изданий
1	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-
2	Всё о мясе: научно-технический и производственный журнал / Всерос. науч.-исслед. ин-т мясной пром-ти - Москва: ВНИИМП, 2008-
3	Молочная промышленность: научно-технический и производственный журнал - Москва: Б.и., 1968-
4	Молочная река: ежеквартальный журнал-каталог / учредитель : ООО "Журнал "Мясной ряд" ; гл. ред. А. Гушанский - Москва: Медиа-Пресса, 2008
5	Мясная индустрия: ежемесячный производственный научно-технический журнал - Москва: Б.и., 1996-
6	Мясной ряд: ежеквартальный журнал-каталог / гл. ред. А. Гушанский - Москва: Медиа Пресса, 2008-
7	Мясные технологии: специализированный журнал / Учредитель : ЗАО "Отраслевые ведомости" - Москва: Print ru, 2006-
8	Переработка молока: Специализированный журнал / учредитель : ЗАО "Отраслевые

	ведомости" - Москва: Отраслевые ведомости, 2008-
9	Пищевая и перерабатывающая промышленность: Реферативный журнал - Москва: ЦНСХБ, 2000-
10	Пищевая промышленность: Ежемесячный теоретический и научно- практический журнал - Москва: Пищевая промышленность, 1994-
11	Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции: [журнал] / учредитель : ФГБОУ ВПО "Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I" - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2013-
12	Хранение и переработка сельхозсырья: теоретический журнал / учредитель : ООО Издательство "Пищевая промышленность" - Москва: Пищевая промышленность, 1993-

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ (<http://library.vsau.ru/>)

№	Название	Размещение
1	Лань	https://e.lanbook.com
2	ZNANIUM.COM	http://znanium.com/
3	ЮРАЙТ	http://www.biblio-online.ru/
4	IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/
5	E-library	https://elibrary.ru/
6	Электронная библиотека ВГАУ	http://library.vsau.ru/

Зарубежные информационные ресурсы

1. AGRICOLA: — Национальная сельскохозяйственная библиотека США (National Agricultural Library) создает самую значительную в мире аграрную библиотеку AGRICOLA. В этой БД свыше 4 млн. записей с рефератами, отражающими мировой информационный поток. — <http://agricola.nal.usda.gov/>

2. AGRIS : International Information System for the Agricultural Sciences and Technology : Международная информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям. — <http://agris.fao.org/>

3. Agriculture and Farming : agricultural research, farm news, pest management policies, and more : Официальные информационные сервисы Правительства США по сельскому хозяйству. — <http://www.usa.gov/Citizen/Topics/Environment-Agriculture/Agriculture.shtml>

4. CAB Abstracts создает сельскохозяйственное бюро британского Содружества (Agricultural Bureau of the British Commonwealth — CAB International). CAB International проводит экспертизу научной значимости журналов, издаваемых в разных странах, приобретает 11 тыс. журналов, признанных лучшими, и реферировать статьи из них. В БД около 5 млн. записей с 1973 г. на английском языке. — <http://www.cabdirect.org/>

5. Food Science and Technology Abstracts (FSTA): Международный информационный центр по проблемам продовольствия (International Food Information System) . В БД отражены и реферированы около 1 млн. публикаций, имеющих отношение к производству и безопасности продуктов питания. — <http://www.fstadirect.com/>

6. PubMed Central (PMC) : Электронный архив полнотекстовых журналов по биологии и медицине. — <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/>

7. ScienceResearch.com: Поисковый портал. — <http://www.scienceresearch.com/scienceresearch/about.html>

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины.

6.3.1. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows / Linux (ALT Linux)	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice / LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ

6.3.2 Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Единая межведомственная информационно-статистическая система	https://fedstat.ru/
2	База данных показателей муниципальных образований	http://www.gks.ru/free_doc/new_site/bd_munst/munst.htm
3	База данных ФАОСТАТ	http://www.fao.org/faostat/ru/
4	Портал открытых данных РФ	https://data.gov.ru/
5	Портал государственных услуг	https://www.gosuslugi.ru/
6	Единая информационная система в сфере закупок	http://zakupki.gov.ru
7	Электронный сервис "Прозрачный бизнес"	https://pb.nalog.ru
8	ГАС РФ "Правосудие"	https://sudrf.ru/
9	Справочная правовая система Гарант	http://www.consultant.ru/
10	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://ivo.garant.ru
11	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks
12	Росреестр: Публичная кадастровая карта	https://pk5.rosreestr.ru/
13	Федеральная государственная система территориального планирования	https://fgistp.economy.gov.ru/
14	СТРОЙКонсультант	http://www.stroykonsultant.ru/
15	Аграрная российская информационная система	http://www.aris.ru/
16	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

6.3.3. Аудио- и видеопособия.

6.3.4. Компьютерные презентации учебных курсов.

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>
<p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций: лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-00б, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, комплект учебной мебели</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 250</p>
<p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций: лабораторное оборудование: шприц вакуумный, куттер, весы, аквадистиллятор, фаршемешалка, волчок, холодильник, СВЧ-печь, мясорубка, микроскоп, баня водяная, шкаф сушильный, термодымовая камера, накопительный, электроплита, стол производственный штатив лабораторный, водонагреватель, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 44</p>
<p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга, облучатель, баня водяная, анализатор качества молока, люминоскоп, фотоколориметр, микроскоп, электроплита, водонагреватель накопительный</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171</p>
<p>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168</p>
<p>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119 120, 122, 123а,</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.232а</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул.</p>

мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader	Мичурина, 1, а.115, 116, 122 (с 16 до 20 ч.)
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117, 118
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 165а




8. Междисциплинарные связи

Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
Технология продуктов животного происхождения	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	Нет Согласовано
Технология переработки сырья животного происхождения (рабочая профессия)	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	Нет Согласовано

Приложение 2
Лист периодических проверок рабочей программы

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность, подпись	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров 	10.06.2020	Нет Рабочая программа актуализирована для 2020-2021 учебного года	нет
Председатель методической комиссии ФТТ Колобаева А.А.	22.06.2021 год	Нет Рабочая программа актуализирована на 2021-2022 учебный	Нет
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ 	21.06.2022, протокол №10	Есть Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года	п. 6.3, 6.3.1.; п. 7.
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ 	20.06.2023	Нет Рабочая программа актуализирована для 2023-2024 учебного года	нет